

SAUVIGNON

DOC FRIULI ISONZO

Età vigneto: piantato nel 2008
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 13,5%
Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia
Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila
Periodo di vendemmia: fine di agosto



ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2024 - Annata caratterizzata da una primavera piovosa che ha accompagnato l'intero periodo floreale. A partire dalla metà di giugno è stato rilevato un forte sbalzo termico che ha portato un incremento della temperatura e la totale assenza di pioggia fino a luglio, caratterizzato invece da pioggia e forti grandinate.

VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 14-16° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

ZONA DEI VIGNETI

Cormons

NOTE GUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi.
 Fine ed elegante al naso con sentori di albicocca, frutta tropicale e foglia di pomodoro.
 Ricco e lungo il finale.

ABBINAMENTO

Ottimo con il pesce di ogni tipo e risotti alle erbe dal sapore forte, l'insalata di crostacei con pomodori ed erba cipollina, pasta con gamberi, zuppa di pesce.

PREMIAZIONI

2019

- 90 pt James Suckling

